Hofer

Bedienungs-anleitung

Da bin ich mir sicher.

KITCHENWARE

Brotbackautomat

ERSTELLT IN DEUTSCHLAND
hanse control
myhansecontrol.com
Anwenderfreundliche Anleitung
ID: #05006

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.*

Ihr Hofer Serviceportal

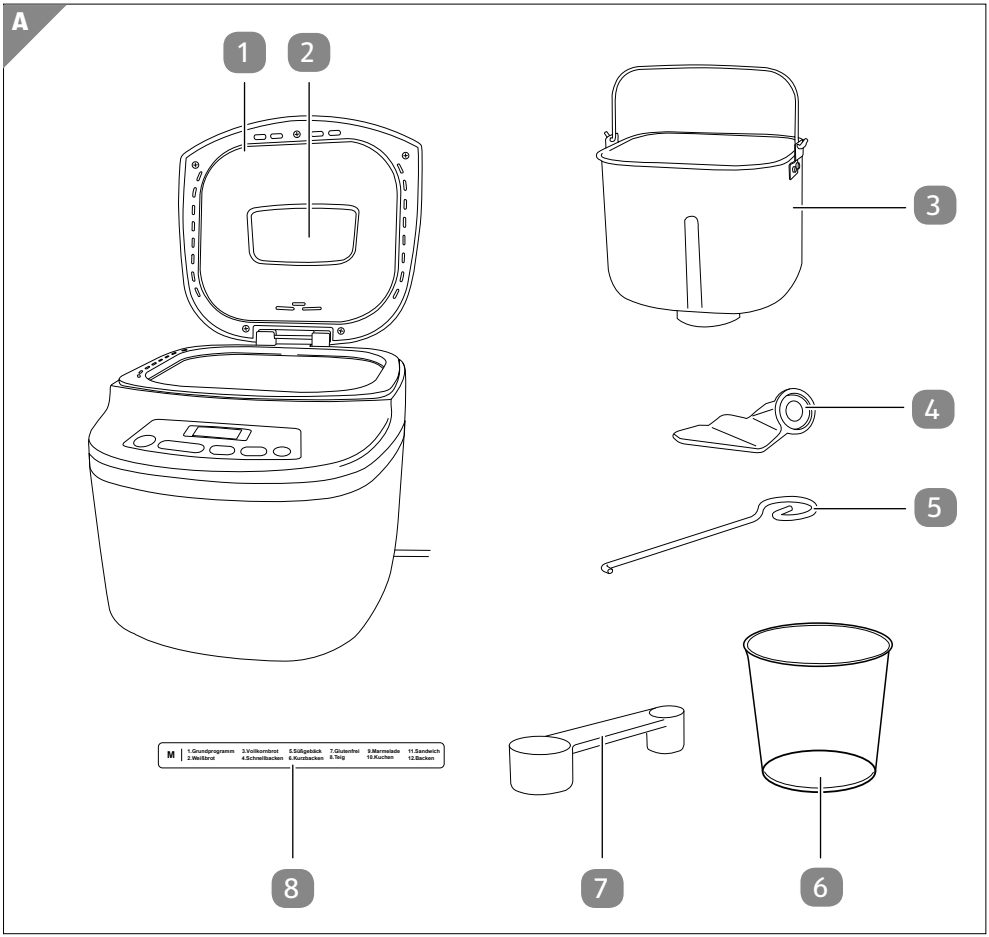
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer Serviceportal unter www.hofer-service.at.

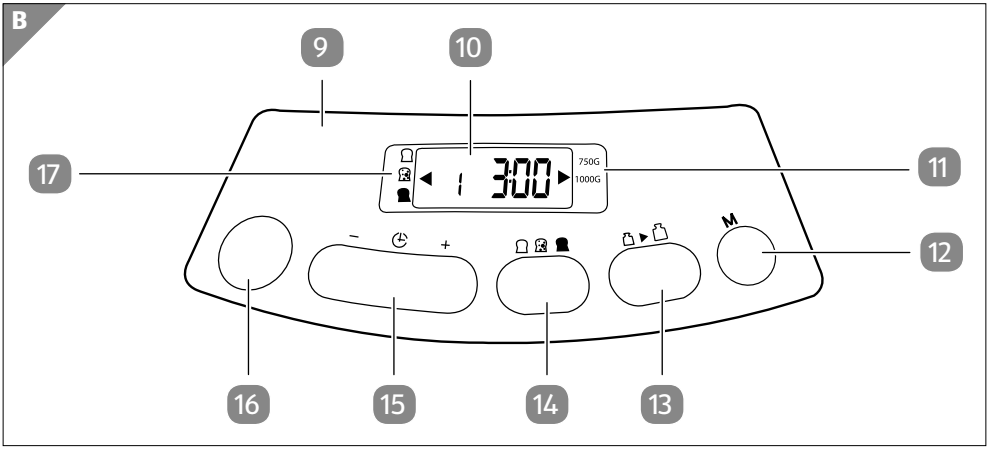
* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

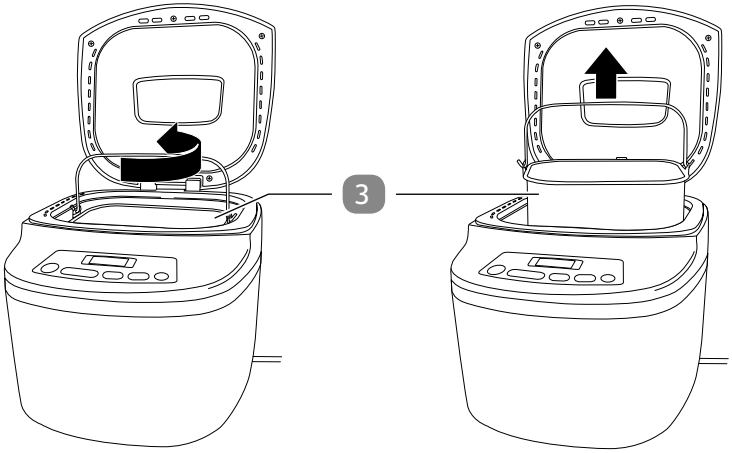
Übersicht **4**
Verwendung **5**
Lieferumfang/Geräteteile **6**
Allgemeines **7**
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren 7
Zeichenerklärung 7
Sicherheit **8**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 8
Sicherheitshinweise 8
Erstinbetriebnahme **13**
Brotbackautomaten und Lieferumfang prüfen 13
Grundreinigung 13
Funktionen **15**
Backprogramme 15
Bräunungsregulierung 17
Teigmengen-Einstellung 17
Zeitverzögertes Backen 17
Warmhaltefunktion 18
Memory-Funktion 18
Bedienungselemente 18
Benutzung **20**
Brotbackautomaten aufstellen 20
Teig vorbereiten 20
Brotbackautomaten zusammensetzen 20
Teig einfüllen und Backprogramm einstellen 20
Backprogramm starten 21
Backprogramm manuell stoppen 21
Brot entnehmen 22
Hilfreiche Tipps **23**
Rezepte **25**
Normales Brot 25
Weißbrot 25
Roggenbrot 25
Schnellbackbrot 26
Süßes Brot 26
Kurzbackbrot 26
Glutenfreies Brot 27
Teig 27
Marmelade 27
Kuchen 28
Sandwichbrot 28
Reinigung **29**
Backform und Knethaken reinigen 29
Gehäuse reinigen 30
Aufbewahrung **30**
Fehlersuche **31**
Technische Daten **35**
Konformitätserklärungen **35**
Entsorgung **35**
Verpackung entsorgen 35
Altgerät entsorgen 35
Garantie **37**
GARANTIEKARTE 37
Garantiebedingungen 38

Dok./Rev.-Nr. 1410-01709_20141021

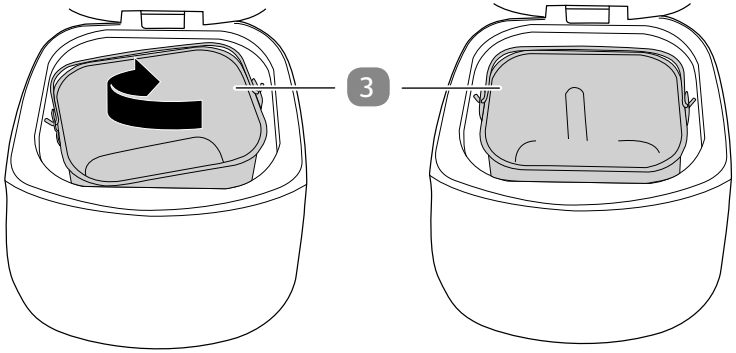

A
1
2
3
4
5
M
1.Grundprogramm
2.Weißbrot
3.Vollkornbrot
4.Schnellbacken
5.Süßgebäck
6.Kurzbacken
7.Glutenfrei
8.Teig
9.Marmelade
10.Kuchen
11.Sandwich
12.Backen
8
7
6


B
9
10
17
1
3:00
750G
1000G
11
M
12
16
15
14
13

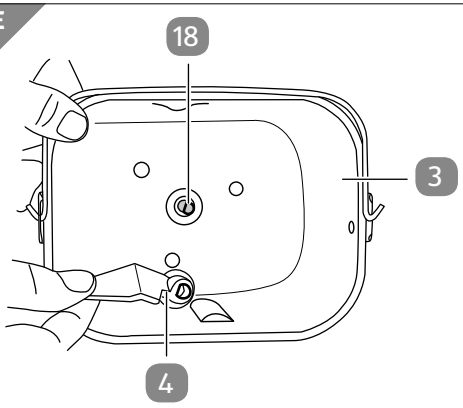
C



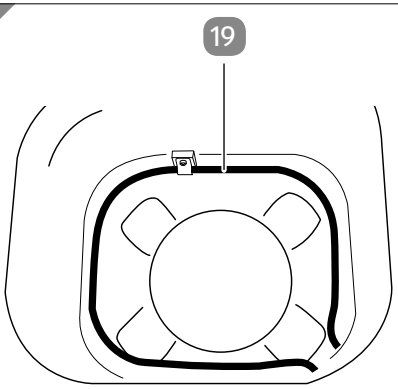
D



E



F



Lieferumfang/Geräteteile

1. Deckel
2. Sichtfenster
3. Backform
4. Knethaken
5. Ausziehwerkzeug
6. Messbecher
7. Messlöffel
8. Aufkleber der Programmbezeichnungen in verschiedenen Landessprachen
9. Bedienfeld
10. Display
11. Anzeige der Teigmenge
12. Menütaste
13. Teigmengentaste
14. Bräunungsregulierungstaste
15. Timertaste
16. Start-/Stopp-Taste
17. Anzeige der Bräunungseinstellung
18. Achse
19. Heizelement

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Brotbackautomaten. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Brotbackautomaten einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Brotbackautomaten führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Brotbackautomaten an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Brotbackautomaten oder auf der Verpackung verwendet.

WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS! Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärungen“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der CE-Richtlinie.

Siegel „Geprüfte Sicherheit“: Die Dekra bestätigt, dass dieser Brotbackautomat bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel bestätigt die Konformität dieses Brotbackautomaten mit dem Produktsicherheitsgesetz.

Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Altgerät entsorgen“).

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Brotbackautomat ist ausschließlich zum Zubereiten und Backen von Teig sowie zum Einkochen von Marmelade konzipiert. Er ist ausschließlich für den Gebrauch in den Innenräumen privater Haushalte bestimmt. Der Brotbackautomat ist nicht geeignet für:

- den gewerblichen Bereich,
- Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- landwirtschaftliche Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen.

Verwenden Sie den Brotbackautomaten ausschließlich mit Originalzubehör und nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation, zu hohe Netzspannung oder Fehlbedienung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Brotbackautomaten nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Betreiben Sie den Brotbackautomaten nur an einer ordnungs-

gemäß installierten und geerdeten Steckdose.
- Schließen Sie den Brotbackautomaten nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie ihn bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Brotbackautomaten beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Betreiben Sie den Brotbackautomaten nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem.
- Tauchen Sie weder den Brotbackautomaten noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie niemals Flüssigkeit in das Gehäuse des Brotbackautomaten gelangen.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Brotbackautomaten, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Achten Sie darauf, dass die rotierenden Teile des Brotbackautomaten nicht in Kontakt mit dem Netzkabel kommen.
- Verwenden Sie den Brotbackautomaten nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Greifen Sie niemals nach dem Brotbackautomaten, wenn er ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in das Gehäuse des Brotbackautomaten hineinstecken.
- Wenn Sie Zubehör auswechseln, den Brotbackautomaten reinigen oder nicht unmittelbar benutzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG!
Einzugsgefahr!
Wenn Sie mit den Haaren oder Kleidungsstücken zu nahe an rotierende Teile des Brotbackautomaten kommen, können Sie von diesen Teilen eingezogen werden.

- Halten Sie stets genug Abstand von den rotierenden Teilen.

WARNUNG!
Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Der Brotbackautomat darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Halten Sie den Brotbackautomaten und seine Anschlussleitung von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Der Brotbackautomat kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Brotbackautomaten unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Brotbackautomaten spielen.
- Kinder dürfen den Brotbackautomaten nur unter Aufsicht reinigen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

WARNUNG!
Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen!
Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus dem Brotbackautomaten aus und Teile des Brotbackautomaten werden sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang mit dem Brotbackautomaten kann zu Verbrühungen und Verbrennungen führen.

- Berühren Sie die heißen Teile des Brotbackautomaten während des Betriebs nicht mit bloßen Händen. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Küchenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Brotbackautomaten sowie zum Entnehmen des gebackenen Brotes. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Beachten Sie, dass aus dem Brotbackautomaten auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann.

WARNUNG!
Brandgefahr!
Wenn der Teig überläuft und auf das Heizelement gelangt, kann es zur Rauchentwicklung oder zu einem Brand kommen.

- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Entnehmen Sie die Backform.
- Schützen Sie sich vor Verbrennungen.
- Erhöhen Sie bei 1000-g-Rezepten auf keinen Fall die Mengen.

HINWEIS!
Gefahr von Sachschäden!
Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus dem Brotbackautomaten aus und Teile des Brotbackautomaten werden sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang mit dem Brotbackautomaten kann zu Beschädigungen des Brotbackautomaten oder zu anderen Sachschäden führen.

- Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen hitzeempfindlichen und leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhängen.

- Decken Sie den Brotbackautomaten im Betrieb nicht ab.
- Stellen Sie den Brotbackautomaten nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä.
- Um Brände zu verhindern, benutzen Sie keine Alufolie oder andere Materialien im Brotbackautomaten.
- Stellen Sie den Brotbackautomat auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.

HINWEIS!
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Brotbackautomaten kann zu Beschädigungen des Brotbackautomaten oder zu anderen Sachschäden führen.

- Stellen Sie den Brotbackautomaten nicht an den Rand der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie den Brotbackautomaten nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen auf, z. B. Herdplatten.
- Betreiben Sie den Brotbackautomaten nur, wenn die Backform und der Knethaken richtig eingesetzt sind.
- Betreiben Sie den Brotbackautomaten nur, wenn die Backform mit Zutaten oder Teig gefüllt ist.
- Setzen Sie den Brotbackautomaten niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile Risse oder Sprünge aufweisen oder sich verformt haben.
- Ersetzen Sie beschädigte Teile nur durch passende Originalersatzteile.
- Um die Antihaftbeschichtung zu schützen, verwenden Sie in der Backform und am Knethaken keine spitzen, scharfkantigen oder scheuernden Gegenstände,

Erstinbetriebnahme

Brotbackautomaten und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Brotbackautomat schnell beschädigt werden.
– Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie den Brotbackautomaten aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
3. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
4. Kontrollieren Sie, ob der Brotbackautomat oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller bzw. Importeur.

Grundreinigung

HINWEIS!

Bei den ersten Aufheizvorhängen kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung durch die verdampfenden Produktionsrückstände kommen.
Dies ist normal und sollte nach der Grundreinigung nicht wieder auftreten.
– Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

1. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
2. Ziehen Sie den Knethaken 4 nach oben von der Achse 18 ab (siehe **Abb. E**).
3. Klappen Sie den Griff der Backform 3 nach oben (siehe **Abb. C**).
4. Drehen Sie die Backform 3 am Griff vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn.
5. Ziehen Sie die Backform nach oben aus dem Brotbackautomaten heraus.
6. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Brotbackautomaten wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben:
   - Innenraum des Brotbackautomaten,
   - Heizelement,

- Backform,
- Knethaken,
- Messbecher,
- Messlöffel,
- Ausziehwerkzeug.

7. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.
8. Kleben Sie den Aufkleber der Programmbezeichnungen 8 in Ihrer Landessprache von außen auf den Deckel 1 unter das Sichtfenster 2 (siehe **Abb. A**).Der Aufkleber liegt dem Brotbackautomaten in Ihrer Landessprache bei.
9. Setzen Sie die Backform 3 und den Knethaken 4 in den Brotbackautomaten ein (siehe **Abb. D** und **Abb. E**).
10. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 zuklappen (siehe **Abb. A**).
11. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
12. Um Produktionsrückstände restlos zu entfernen, beheizen Sie den Brotbackautomaten einmalig ohne Teig. Stellen Sie mit der Menü-Taste 12 das Programm „12 Backen“ ein (siehe **Abb. B**).
13. Stellen Sie mit der Timer-Taste 15 eine Backzeit von 10 Minuten ein.
14. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, z. B durch Öffnen eines Fensters.
15. Drücken Sie einmal auf die Start-/Stopp-Taste 16, um den Brotbackautomaten zu starten.
16. Lassen Sie den Brotbackautomaten nach Programmende abkühlen.
17. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
18. Entnehmen Sie den Knethaken und die Backform erneut aus dem Brotbackautomaten (siehe **Abb. C** und **Abb. E**).
19. Reinigen Sie den Brotbackautomaten, insbesondere das Heizelement 19 (siehe **Abb. F**) sowie die Backform 3 und Knethaken 4 (siehe **Abb. A**) erneut und trockenen Sie alle Teile ab.
20. Setzen Sie Backform 3 und Knethaken 4 wieder in den Brotbackautomaten ein (siehe **Abb. D** und **Abb. E**).
21. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 zuklappen (siehe **Abb. A**).

Der Brotbackautomat ist nun einsatzbereit .

Funktionen

Backprogramme

Der Brotbackautomat bietet 12 verschiedene Backprogramme an. Sie bestehen grundsätzlich aus mehreren Phasen, die in verschiedenen Abfolgen kombiniert durchlaufen werden:

- Vorwärmen: Zeit, in welcher der Teig Flüssigkeit aufnehmen soll.
- Kneten: Vermengen der Zutaten
- Ruhezeit: Zeit, in welcher der Teig aufgehen soll
- Backen: Ausbacken des fertigen Teiges

Die Sonder-Backprogramme „Teig", „Marmelade" und „Backen" nutzen jeweils nur einen Teil dieser Phasen. Insgesamt sind 53 Programmvariationen möglich. Die folgende Tabelle zeigt die 12 Backprogramme, deren Eigenschaften und Laufzeiten:

Backprogramm	Beschreibung	Laufzeit
Grundprogramm	Kneten, Ruhezeiten und Backen für normalen Brotteig. Sie können dem Teig in diesem Programm auch Zutaten hinzufügen, um den Geschmack zu variieren.	3 h 00 min
Weißbrot	Kneten, Ruhezeiten und Backen für Weißbrot. Die Ruhezeit ist hier verlängert. Mit diesem Programm gebackenes Brot wird normalerweise eine lockere Krume und eine knusprige Kruste haben, wie z. B. Baguette.	3 h 50 min
Vollkornbrot	Kneten, Ruhezeiten, Vorwärmen und Backen für Vollkorn-Brotteig. Dieses Programm nutzt ein längeres Vorwärmen, damit das Getreide Wasser aufnehmen und quellen kann. Es ist nicht empfehlenswert, dieses Programm mit Zeitverzögerung auszuführen, da das Getreide bereits während der Vorlaufzeit aufquellen wird.	3 h 40 min
Schnellbacken	Kneten, Ruhezeiten und Backen für Brotteig mit Backpulver oder -soda. Das Programm hat eine verkürzte Backzeit. Mit diesem Programm gebackene Brote haben normalerweise eine festere Krume und sind kleiner. Die Zeitverzögerung ist in diesem Programm nicht verfügbar.	2 h 00 min

Backprogramm	Beschreibung	Laufzeit
Süßgebäck	Kneten, Ruhezeiten und Backen für süßen Brotteig. Mit diesem Programm gebackene Brote sind normalerweise knusprig.	2 h 55 min
Kurzbacken (mit zusätzlich verkürzter Garzeit)	Kneten, Ruhezeiten und Backen für extrem schnelles Backen. Mit diesem Programm gebackene Brote sind normalerweise noch kleiner und gröber als Brote, die mit Schnellbacken gebacken wurden. Die Zeitverzögerung ist in diesem Programm nicht verfügbar.	1 h 38 min
Glutenfrei	Dieses Programm hat veränderte Vorwärm- und Ruhezeiten, da glutenfreie Mehle oder Backmischungen mehr Zeit benötigen, um Flüssigkeiten aufzunehmen und andere Ruhezeiten brauchen.	3 h 20 min
Teig	Dieses Programm beinhaltet nur Kneten und Ruhezeiten. Benutzen Sie es für die Zubereitung von Pizza- oder Brötchenteig, der in einem Ofen ausgebacken werden muss. Zeitverzögerung und Bräunungsregulierung sind in diesem Programm nicht verfügbar.	1 h 30 min
Marmelade	Dieses Programm dient zum Einkochen von Marmelade und Konfitüre. Zeitverzögerung und Bräunungsregulierung sind in diesem Programm nicht verfügbar.	1 h 20 min
Kuchen	Dieses Programm ist für Kuchen- und Gebäckteige ausgelegt, die mit Backpulver oder -soda zubereitet werden.	1 h 25 min
Sandwich	Dieses Programm backt Sandwich-Brote mit einer lockeren Krume und einer dünnen, weichen Kruste.	3 h 00 min
Backen	Mit diesem Programm kann vorgefertigter Teig gebacken werden. Kneten; Ruhezeiten und Vorwärmen entfallen komplett. Das Programm wird auch von anderen Programmen benutzt, um die Backzeit zu verlängern. Die Backzeit kann in Minutenintervallen zwischen 10 und 60 Minuten eingestellt werden.	10 min - 60 min

Bräunungsregulierung

Mit der Bräunungsregulierung können Sie einstellen, wie dunkel die Kruste Ihres Brotes ausgebacken werden soll. Sie haben die Wahl zwischen heller, mittlerer und dunkler Kruste. Die aktuelle Einstellung wird im Display mit einem Pfeil am entsprechenden Symbol angezeigt:

Helle Kruste,

Mittlere Kruste,

Dunkle Kruste.

Die Bräunungsregulierung steht für folgende Programme nicht zur Verfügung:

- Teig,
- Marmelade.

Teigmengen-Einstellung

Die Backzeiten der Backprogramme können auf verschiedene Teigmengen abgestimmt werden:

- 750G: Für eine Teigmenge, die 750 g Backwerk ergeben soll.
- 1000G: Für eine Teigmenge, die 1.000 g Backwerk ergeben soll.

Die aktuelle Einstellung wird im Display an der rechten Seite mit einem Pfeil angezeigt.

Die Teigmengen-Einstellung steht für folgende Programme nicht zur Verfügung:

- Schnellbacken,
- Teig,
- Marmelade,
- Kuchen,
- Backen.

Zeitverzögertes Backen

Sie können den Brotbackautomaten so einstellen, dass er zeitverzögert startet. Dazu können Sie der Programmlaufzeit einen Vorlauf in Schritten von 10 Minuten hinzufügen. Das Display zeigt immer die Gesamtdauer an, welche sich aus eingestellter Vorlaufzeit und Programmdauer zusammensetzt. Die maximale Gesamtdauer beträgt 13 Stunden.

Beispiel: Sie möchten zum Frühstück um 7:00 Uhr frisch gebackenes Weißbrot essen. Das Weißbrot-Programm läuft 3 h 50 min. Damit bleiben Ihnen maximal 9 h 10 min als Zeitverzögerung. Also befüllen Sie den Brotbackautomaten am Abend vorher mit allen Zutaten. Dies haben Sie um 21:00 Uhr erledigt. Dann stellen Sie den

Brotbackautomaten komplett ein und verlängern die Gesamtlaufzeit des Backprogramms (3 h 50 min) über den Timer-Knopf um weitere 6 h 10 min auf insgesamt 10 h 00 min. Wenn Sie den Brotbackautomaten nun starten, wird er das eigentliche Backprogramm erst um 3:10 Uhr beginnen. Ihr Weißbrot wird also pünktlich um 7:00 Uhr fertig sein.

Die Zeitverzögerung kann nur vor Programmstart eingestellt werden.

Folgende Programme können nicht zeitverzögert gestartet werden:

- Schnellbacken,
- Kurzbacken,
- Marmelade,
- Backen.

Warmhaltefunktion

Nach Abschluss der Backprogramme startet automatisch die Warmhaltefunktion. Diese hält das Brot für bis zu 60 Minuten warm. Das Warmhalten kann während dieser Zeit jederzeit manuell beendet werden.

Die Warmhaltefunktion ist in folgenden Programmen nicht verfügbar:

- Marmelade,
- Teig.

Memory-Funktion

Die Memory-Funktion speichert den aktuellen Status eines laufenden Backprogrammes für etwa 10 Minuten. So kann der Brotbackautomat laufende Programme nach einem kurzzeitigen Stromausfall automatisch fortsetzen.

Bei einer längeren Unterbrechung der Stromzufuhr muss der Brotbackautomat manuell neu gestartet werden. In diesem Fall sollten Sie das nicht fertig gebackene Brot aus dem Brotbackautomaten entfernen und das Backprogramm mit frischen Zutaten neu beginnen.

Bedienungselemente

Die folgende Tabelle zeigt eine Übersicht der Elemente im Bedienfeld des Brotbackautomaten (siehe **Abb. B)**:

Bedienungselement	Beschreibung
Display	Sobald Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken, ist der Brotbackautomat eingeschaltet. Das Display leuchtet und zeigt die Standardeinstellungen. Im Display werden die Programmnummer, die Programmlaufzeit inklusive der eingestellten Zeitverzögerung sowie, wenn verfügbar, der Bräunungsgrad und die Teigmengeneinstellung angezeigt.
Start-/Stopp-Taste	Mit dieser Taste starten und stoppen Sie die Backprogramme. Nach dem Start eines Programms ist nur noch die Start-/Stopp-Taste aktiv. Ein manuell gestopptes Programm kann nicht weiter ausgeführt, sondern nur von Beginn neu gestartet werden.
Menü-Taste	Mit dieser Taste können Sie das gewünschte Programm auswählen. Drücken Sie die Taste jeweils einmal kurz, um die nächsthöhere Programmnummer aufzurufen. Nach Programm 12 gelangen Sie wieder zu Programm 1.
Timer-Taste	Mit dieser Taste können Sie den Brotbackautomaten zeitverzögert starten. Die Taste ist als Wippe ausgelegt, mit der Sie die eingestellte Zeit erhöhen („+“) oder reduzieren („-“) können. Die Zeitverzögerung kann in 10-Minuten-Schritten erhöht oder reduziert werden. Wenn Sie von der normalen Programmlaufzeit ausgehend „-“ drücken, gelangen Sie direkt zur maximalen Verzögerung des gewählten Programms. Im Programm „Backen“ dient die Timer-Taste dazu, die Backzeit zwischen 10 und 60 Minuten einzustellen. In allen anderen Programmen kann die Backzeit nicht über die Timer-Taste geändert werden.
Teigmengen-Taste	Mit dieser Taste können Sie die Backzeit der einzelnen Backprogramme für 750-g-Backwerk oder 1000-g-Backwerk anpassen. Drücken Sie die Taste einmal kurz, um von einer Teigmenge zur anderen umzuschalten.
Bräunungsregulierungs-Taste	Mit dieser Taste können Sie den Bräunungsgrad zwischen hell, mittel und dunkel einstellen. Drücken Sie die Taste einmal kurz, um die Einstellung zu wechseln.

Benutzung

Brotbackautomaten aufstellen

Sie können den Brotbackautomaten bei unterschiedlichen Raumtemperaturen benutzen. Beachten Sie dabei, dass Teige bei sehr kalten oder heißen Raumtemperaturen unterschiedlich stark aufgehen. Die ideale Raumtemperatur liegt zwischen 15° C und 34° C.

1. Stellen Sie den Brotbackautomaten auf eine ebene, feste Fläche.
2. Achten Sie darauf, dass die Entlüftungsschlitze an der Seite frei zugänglich bleiben.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine frei zugängliche, ordnungsgemäß installierte Steckdose.

Teig vorbereiten

Der Brotbackautomat kann maximal 600 g Mehl (4 Messbecher) und 6 g Hefe (2 Teelöffel) in einem Teig verarbeiten. Beachten Sie für ein optimales Backergebnis auch die Hinweise im Kapitel „Hilfreiche Tipps“.

Brotbackautomaten zusammensetzen

1. Klappen Sie den Deckel 1 vollständig auf (siehe **Abb. A**).
2. Setzen Sie die Backform 3 leicht gegen den Uhrzeigersinn gedreht auf die Halterung am Boden des Innenraums (siehe **Abb. D**).
3. Drehen Sie Backform im Uhrzeigersinn, damit sie in der Halterung einrastet. Die Backform muss fest mittig zwischen den Wänden sitzen.
4. Fetten Sie den Knethaken 4 und die Achse 18 in der Backform mit einer hitzestabilen Margarine ein, damit sie beim Backen nicht mit dem Teig verkleben (siehe **Abb. E**).
5. Setzen Sie den Knethaken auf die Achse.

Teig einfüllen und Backprogramm einstellen

1. Befüllen Sie die Backform mit den Zutaten in der folgenden Reihenfolge:
   - Füllen Sie alle flüssigen Zutaten sowie Fette als erstes ganz unten in die Backform 3.
   - Füllen Sie danach trockene Bestandteile für den Teig ein, z. B. Mehl, Zucker, Salz. Wenn Sie Salz verwenden, geben Sie es als erste trockene Zutat hinzu.
   - Füllen Sie zuletzt Backtriebmittel wie Hefe oder Backpulver ein, damit diese nicht direkt mit flüssigen Bestandteilen oder Salz in Berührung kommen.

2. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 zuklappen (siehe **Abb. A**).
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
   Der Brotbackautomat ist eingeschaltet und zeigt im Display 10 die Standardwerte an (siehe **Abb. B**).
4. Wählen Sie mit der Menü-Taste 12 das gewünschte Backprogramm aus.
5. Wenn gewünscht und in diesem Backprogramm verfügbar, stellen Sie mit der Teigmengen-Taste 13 die Teigmenge ein.
6. Wenn gewünscht und in diesem Backprogramm verfügbar, stellen Sie über die Bräunungsregulierungs-Taste 14 die gewünschte Krustenfarbe ein.
7. Wenn gewünscht und im gewählten Backprogramm verfügbar, benutzen Sie die Timer-Taste, um den Backvorgang zeitverzögert zu starten:
   - Um die Zeitverzögerung zu erhöhen, drücken Sie die Timer-Taste 15 auf der mit dem „+“ gekennzeichneten Seite.
   - Um die Zeitverzögerung zu verringern, drücken Sie den Timer-Knopf auf der mit dem „-“ gekennzeichneten Seite.

Das Display 10 zeigt jeweils die Gesamtdauer bis zum Ende des Backvorgangs an.

Backprogramm starten

– Um ein Programm zu starten, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste 16 einmal kurz (siehe **Abb. B**). Das Programm startet mit einem kurzen Signalton. Im Display wird die restliche Laufzeit angezeigt.

Sie erkennen laufende Programme daran, dass der Doppelpunkt in der Zeitanzeige des Displays 10 blinkt.

Manche Backprogramme bieten die Möglichkeit, vor dem Backen noch zusätzliche Zutaten (z. B. Trockenfrüchte, Schokoladenstreusel) in den Teig zu rühren. Wenn Sie den Brotbackautomaten ohne Zeitverzögerung einschalten, werden Sie mit Signaltöne benachrichtigt, sobald Sie diese Zutaten in den Teig geben sollten.

Das Ende des Backprogramms wird mit 10 langen Signaltönen angezeigt. Danach schaltet sich bei den meisten Programmen die Warmhaltefunktion ein (siehe Kapitel “Warmhaltefunktion“).

Beim zeitverzögerten Betrieb werden keine Signaltöne ausgegeben.

Backprogramm manuell stoppen

– Um ein laufendes Programm zu stoppen, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste 16 länger als 2 Sekunden, bis ein langer Signalton den Programmabbruch bestätigt (siehe **Abb. B**).

Das Display 10 zeigt dann wieder die Anfangseinstellungen an.

Brot entnehmen

Hinweis
Gefahr von Sachschäden

Wenn Sie auf den Boden oder Rand der Backform schlagen, um Brot aus der Form zu lösen, können Sie die Backform beschädigen.

- Schlagen Sie nicht auf den Rand oder Boden der Backform.
- Schlagen Sie die Backform nicht mit dem Boden oder Rand auf harte Flächen oder Gegenstände.
- Benutzen Sie ggf. einen weichen, hitzebeständigen Spachtel, um Brot aus der Backform zu lösen.

1. Falls der Brotbackautomat noch im Warmhalte-Modus läuft, wenn sie das Brot entnehmen wollen, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste 16 länger als 3 Sekunden (siehe **Abb. B**).

   Dies schaltet die Warmhaltefunktion ab.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um den Brotbackautomaten komplett abzuschalten.
3. Ziehen Sie wärmeisolierte Küchenhandschuhe an oder benutzen Sie Topflappen, wenn Sie in den folgenden Schritten heiße Teile des Brotbackautomaten berühren.
4. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
5. Entnehmen Sie die Backform 3 mit dem fertigen Brot (siehe **Abb. C**).
6. Lösen Sie das Brot mit einen weichen, hitzeresistenten Spachtel vorsichtig von den Wänden der Backform.
7. Drehen Sie die Backform um und schütteln Sie das Brot vorsichtig auf einen Teller oder ein Kuchengitter.
8. Falls der Knethaken noch unten im Brot steckt, entfernen Sie ihn vorsichtig mit dem Ausziehwerkzeug 5 (siehe **Abb. A**).
9. Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden mindestens 20 Minuten auskühlen.
10. Lassen Sie den Brotbackautomaten und die übrigen Teile vollständig auskühlen und reinigen Sie diese anschließend (siehe Kapitel „Reinigung“).

Hilfreiche Tipps

Beachten Sie für ein optimales Backergebnis folgende Tipps:

- Die Backeigenschaften eines Getreidemehls sind entscheidend abhängig von dem Glutenanteil der verwendeten Mehlsorte. Bäcker sprechen in diesem Zusammenhang von „kleberstarkem“ oder „kleberschwachem“ Mehl. Kleberstarke Mehle haben einen hohen Glutenanteil. Kleberstarkes Mehl, wie z. B. Weizenmehl, ist zum Backen von Brot empfehlenswert, da es intensiv geknetet werden kann und großvolumig und stabil wird. Weizenmehl weist von allen Getreidemehlsorten die besten Backeigenschaften auf.
- Zur Herstellung von Brot eignen sich die meisten der im Handel erhältlichen Mehlsorten, wie z. B.:

Mehlsorte	Mehltyp	Brotsorte
Weizenmehl	Typ W480	Helles Weizenbrot
Weizenmehl	Typ W1600	Dunkles Brot
Roggenmehl	Typ R960	Helles Roggenbrot
Roggenmehl	Typ R500	Helles Kleingebäck

- Roggenmehl geht wenig auf. Aus diesem Grund sollte das verwendete Roggenmehl mindestens einen Weizenmehlanteil von 30 % enthalten.
- Die Hefe geht bei Verwendung von sehr weichem Wasser höher auf. Um ein übermäßiges Aufgehen des Teiges zu verhindern, empfehlen wir, die angegebene Hefemenge um ca. 25 % zu verringern.
- Der Gärvorgang von Hefe ist abhängig vom vorherrschenden Luftdruck, d. h. in höheren Lagen (über ca. 900 m ü. NHN) gärt die Hefe stärker. Um ein übermäßiges Aufgehen des Teiges zu verhindern, empfehlen wir, die angegebene Hefemenge um ca. 25 % zu verringern.
- Die Verwendung von frischer Hefe kann das Backergebnis negativ beeinflussen. Verwenden Sie daher ausschließlich Trockenhefe zur Teigherstellung.
- Die Verwendung anderer Mehlsorgen sowie von Zutaten verschiedener Hersteller kann zu unterschiedlichen Ergebnissen führen.
- Das Backergebnis ändert sich, wenn Sie einzelne Zutaten ändern.
- Die Brotkruste verdunkelt sich mit höherem Zuckeranteil.
- Wenn Sie z. B. Trockenobst anstelle von Nüssen verwenden, erhöht sich der Flüssigkeitsgehalt des Teiges. Dies kann dazu führen, dass Sie etwas weniger Wasser verwenden müssen.
- Wenn ein Backergebnis Sie nicht zufrieden stellt, ändern Sie das Rezept zunächst nur geringfügig ab. Versuchen Sie es dann noch einmal.

- Zur Erlangung eines zufriedenstellenden Ergebnisses ist es empfehlenswert, dass Sie über die verwendeten Rezepte und Zutaten genaue Aufzeichnungen führen.
- Alle Zutaten sollten dieselbe Temperatur haben. Idealerweise ist dies Zimmertemperatur bis lauwarm (18° C bis 23° C).
- Insbesondere Butter und Margarine sollten Sie nicht direkt aus dem Kühlschrank nehmen und verarbeiten, sondern erst bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Sie können auch flüssige Butter oder Margarine verwenden.
- Beim Backen mit Zeitverzögerung sollten Sie keine leicht verderblichen Zutaten (wie z. B. Frischmilch, Eier, frische Früchte) verwenden.
- Messen Sie alle Backzutaten fertig ab, bevor Sie den Brotbackautomaten befüllen.
- Verwenden Sie keinesfalls zu viel Hefe oder Backpulver. Sonst kann der Teig überlaufen. Außerdem könnte das Brot gegen den Deckel stoßen.
- Sie können mit dem Gerät Backmischungen verarbeiten. Überprüfen Sie dabei aber zunächst das Gesamtgewicht aller Zutaten. Stellen Sie sicher, dass das Gesamtgewicht 1000 g nicht übersteigt. Sonst kann der Teig überlaufen und auf das Heizelement gelangen.
- Das Sichtfenster beschlägt u. U. zu Beginn des Backvorgangs durch das Austreten von Kondenswasser. Dieser Vorgang ist normal.
- Achten Sie auch beim Backen nach eigenen Rezepten unbedingt darauf, das Gesamtgewicht der Zutaten zu kontrollieren, damit Sie den Brotbackautomaten korrekt programmieren können und kein Teig überläuft.
- Für die Handhabung des beigefügten Messlöffels beachten Sie folgende Hinweise:
  - Der kleine Messlöffel („Teaspoon“) entspricht einem gestrichenen Teelöffel (TL).
  - Der große Messlöffel („Tablespoon“) entspricht einem gestrichenen Esslöffel (EL).

Rezepte

Nachfolgend sind einige Rezeptvorschläge für Ihren Brotbackautomaten aufgeführt. Beachten Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „ Hilfreiche Tipps“.

Normales Brot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	280 ml	350 ml
Öl	18 g	24 g
Salz	7 g	24 g
Zucker	18 g	24 g
Milch	1,5 EL	1,5 EL
Mehl	455 g	560 g
Hefe	3 g	3 g

Weißbrot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	280 ml	350 ml
Öl	18 g	24 g
Salz	10 g	14 g
Zucker	18 g	24 g
Mehl	450 g	560 g
Hefe	3 g	3 g

Roggenbrot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	280 ml	350 ml
Öl	12 g	24 g
Salz	7 g	14 g
Zucker	24 g	24 g
Roggenmehl	350 g	420 g
Hefe	6 g	6 g

Schnellbackbrot

Zutaten	Menge für 1000 g Brot
Wasser (40–50° C)	330 ml
Öl	24 g
Salz	7 g
Zucker	24 g
Milch	2 EL
Mehl	560 g
Hefe	6 g

Süßes Brot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	240 ml	300 ml
Öl	18 g	24 g
Salz	7 g	7 g
Zucker	48 g	60 g
Milch	1,5 EL	2 EL
Mehl	400 g	500 g
Hefe	4 g	4 g

Kurzbackbrot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser (40–50° C)	250 ml	310 ml
Öl	24 g	24 g
Salz	7 g	10 g
Zucker	24 g	36 g
Mehl	450 g	560 g
Hefe	6 g	6 g

Glutenfreies Brot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	180 ml	220 ml
Öl	24 g	24 g
Salz	7 g	10 g
Zucker	18 g	60 g
Eier	2 (100 g)	3 (150 g)
Glutenfreies Mehl	420 g	490 g
Hefe	3 g	3 g

Teig

Zutaten	Menge für 1000 g Teig
Wasser	330 ml
Öl	2 EL
Salz	14 g
Zucker	48 g
Milch	1,5 EL
Mehl	560 g
Hefe	6 g

Marmelade

Zutaten	Menge für 1000 g Marmelade
Erdbeeren (in Stücken)	300 g
Zucker	150 g

Kuchen

Zutaten	Menge für 1000 g Kuchen
Öl	24 g
Zucker	96 g
Eier	6 (270 g)
Mehl mit Backtriebmittel	250 g
Aromazusatz	2 g
Zitronensaft	10 g
Hefe	3 g

Zerlassen Sie zuerst den Zucker und fügen danach das Mehl und die anderen Zutaten hinzu.

Sandwichbrot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	280 ml	350 ml
Butter oder Margarine	2 EL	2 EL
Salz	7 g	10 g
Zucker	30 g	36 g
Milch	1,5 EL	1,5 EL
Mehl	350 g	420 g
Hefe	3 g	3 g

Verwenden Sie bei einer Raumtemperatur von über 30° C weniger Hefe.

Reinigung

Warnung
Stromschlagggefahr!

- Ziehen Sie bitte vor dem Reinigen immer den Netzstecker.
- Lassen Sie keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangen.
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten niemals in Wasser.

Vorsicht
Verbrennungsgefahr!

Teile des Brotbackautomaten können auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein.

- Lassen Sie den Brotbackautomaten nach Gebrauch mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

HINWEIS!
Gefahr durch unsachgemäße Reinigung!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Beschädigungen am Brotbackautomaten oder der Antihaftbeschichtung von Backform und Knethaken führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Reinigen Sie den Brotbackautomaten nicht in einer Spülmaschine.
- Tauchen Sie das Gehäuse zur Reinigung niemals unter Wasser

Backform und Knethaken reinigen

1. Ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Brotbackautomaten vollständig abkühlen.

3. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
4. Ziehen Sie den Knethaken 4 nach oben von der Achse 18 ab (siehe **Abb. E**).
5. Reinigen Sie den Knethaken mit warmem Spülwasser.
6. Klappen Sie den Griff der Backform 3 nach oben (siehe **Abb. C**).
7. Drehen Sie die Backform 3 am Griff vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn.
8. Ziehen Sie die Backform nach oben aus dem Brotbackautomaten.
9. Reinigen Sie die Backform mit warmem Spülwasser.
10. Lassen sie alle Teile vollständig trocknen.
11. Setzen Sie Backform 3 und Knethaken 4 wieder in den Brotbackautomaten ein (siehe **Abb. D** und **Abb. E**).
12. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 zuklappen (siehe **Abb. A**).

Gehäuse reinigen

1. Ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Brotbackautomaten vollständig abkühlen.
3. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
4. Entnehmen Sie die Backform, um das Gehäuse komplett reinigen zu können (siehe Kapitel „Backform und Knethaken reinigen“).
5. Wischen Sie das Gehäuseinnere inkl. des Heizelements 19 (siehe **Abb. F**) mit einem leicht angefeuchteten Tuch vorsichtig aus.
6. Wischen Sie den Deckel 1 und das Sichtfenster 2 mit einem leicht angefeuchteten Tuch von innen und außen ab (siehe **Abb. A**).
7. Lassen sie alle Teile vollständig trocknen.
8. Setzen Sie Backform 3 und Knethaken 4 wieder in den Brotbackautomaten ein (siehe **Abb. D** und **Abb. E**).
9. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 zuklappen (siehe **Abb. A**).

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Brotbackautomaten vor der Lagerung vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie den Brotbackautomaten vor der Aufbewahrung (siehe Kapitel „Reinigung“).
4. Legen Sie den Messlöffel, den Messbecher und den Knethaken in die Backform und schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel 1 zuklappen (siehe **Abb. A**).
5. Lagern Sie den Brotbackautomaten an einem geeigneten Ort.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Display zeigt nach Drücken der Start-/ Stopp-Taste „EE1“ und der Brotbackautomat gibt Signaltöne von sich.	Die Temperatur im Inneren des Brotbackautomaten ist zu hoch. Möglicherweise haben Sie den Brotbackautomaten gerade erst benutzt.	Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten 10 bis 20 Minuten abkühlen. Starten Sie das Backprogramm dann erneut.
Das Display zeigt nach Drücken der Start-/ Stopp-Taste „EE2“ und der Brotbackautomat gibt Signaltöne von sich.	Die Temperatur im Inneren des Brotbackautomaten ist zu niedrig. Ihr Teig würde nicht aufgehen.	Stellen Sie den Brotbackautomaten in einem Raum mit höherer Raumtemperatur auf.
Das Display zeigt nach Drücken der Start-/ Stopp-Taste „EE3“.	Der Temperaturfühler hat einen Kurzschluss.	Lassen Sie den Brotbackautomaten von einem autorisierten Fachmann überprüfen und ggf. reparieren. Wenden Sie sich dazu an den Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Garantiekarte.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Display zeigt nach Drücken der Start-/ Stopp-Taste „EE4“ und der Brotbackautomat gibt Signaltöne von sich.	Der Kontakt im Schaltkreis des Temperaturfühlers ist unterbrochen.	Drücken Sie die Start-/ Stopp-Taste, um die Signaltöne abzuschalten und den Temperaturfühler zu reaktivieren. Wenn das Display dann immer noch „EE4“ anzeigt, lassen Sie den Brotbackautomaten von einem autorisierten Fachmann überprüfen und ggf. reparieren. Wenden Sie sich dazu an den Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Garantiekarte.
Rauch tritt aus dem Ventilator aus.	Öl oder andere Zutaten sind in Kontakt oder in die Nähe des Heizelementes gelangt.	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und reinigen Sie das Heizelement. Das Heizelement ist heiß. Schützen Sie sich vor Verbrennungen.
Die Zutaten werden schlecht verrührt.	Das gewählte Programm ist ungeeignet.	Wählen Sie ein geeignetes Backprogramm aus.
	Der Rührwiderstand ist zu groß. Der Knethaken kann nicht gleichmäßig rotieren.	Prüfen Sie die Achse: Entnehmen Sie das Brot und betreiben Sie das Gerät leer. Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich an den Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Garantiekarte.
Motorengeräusch ist zu hören, aber der Teig wird nicht gerührt.	Sie haben die Backform nicht richtig eingesetzt.	Prüfen Sie, ob die Backform richtig eingesetzt ist.
	Zuviel Teig ist in der Backform.	Bereiten Sie den Teig nach Rezept zu und wiegen Sie die Zutaten genau ab.
Das Backergebnis ist ungleichmäßig.	Der Deckel wurde mehrfach geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel im letzten Teil des Backvorgangs nicht.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Brotkruste ist zu dick.	Das Brot lag zu lange in der Backform und hat zu viel Wasser verloren.	Entnehmen Sie das Brot gleich nach dem Backen aus der Backform.
Das Brot lässt sich nur schwer aus der Backform entnehmen.	Der Knethaken hängt an der Backform fest.	Nachdem Sie das Brot entnommen haben: Füllen Sie Wasser in die Backform und lassen Sie sie 10 Minuten einweichen. Reinigen Sie die Backform.
Das Brot geht zu stark auf und stößt an den Deckel.	Sie haben zu viel Hefe, Mehl oder Wasser verwendet oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch.	Bereiten Sie den Teig nach Rezept zu und wiegen Sie die Zutaten genau ab. Verringern Sie die Menge an Hefe, Mehl oder Wasser entsprechend der äußeren Voraussetzungen.
Das Brot geht nicht auf oder ist zu klein.	Sie haben keine oder zu wenig Hefe verwendet	Prüfen Sie Menge und Qualität der Hefe. Erhöhen Sie die Umgebungstemperatur.
	Die Wassertemperatur ist zu niedrig.	
	Die Hefe ist mit Salz vermengt.	
	Die Umgebungstemperatur ist zu niedrig.	
Der Teig wird zu groß und fließt aus der Backform.	Die Menge der Flüssigkeiten ist zu groß und der Teig ist zu flüssig. Die Hefemenge ist zu groß.	Reduzieren Sie die Menge der Flüssigkeiten und verändern Sie die Konsistenz des Teiges.
Beim Backen von Kuchen oder anderen Produkten mit viel Zucker wird die Oberfläche zu dick und dunkel.	Gebäck wird durch die Verwendung großer Mengen Zucker dunkler.	Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste um den Backvorgang 5 bis 10 Minuten vor dem vorgesehenen Ende der Backzeit abzubrechen. Belassen Sie den Kuchen oder das Brot bei geschlossenem Deckel 20 Minuten in der Backform.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Brot fällt beim Backen in der Mitte zusammen.	Das verwendete Mehl ist ungeeignet.	Benutzen Sie Brotmehl oder Mehl mit Backtriebmittel.
	Die Hefe geht zu schnell auf oder wurde zu warm verarbeitet.	Verarbeiten Sie die Hefe bei Zimmertemperatur.
	Der Teig ist zu nass oder zu weich.	Reduzieren Sie die Wassermenge für dieses Rezept.
Das Brot ist zu schwer und die Krume zu fest.	Sie haben zu viel Mehl oder zu wenig Wasser verwendet.	Verwenden Sie für dieses Rezept weniger Mehl oder mehr Wasser.
	Sie haben zu viel Fruchtzutaten oder zu viel Vollkornmehl verwendet.	Reduzieren Sie für dieses Rezept die Menge der Fruchtzutaten oder des Vollkornmehl und erhöhen Sie den Hefeanteil.
Der Brotlaib ist innen hohl.	Sie haben zu viel Wasser oder Hefe oder zu wenig Salz verwendet.	Reduzieren Sie den Wasser- und Hefeanteil und erhöhen Sie den Salzanteil.
	Das verwendete Wasser war zu warm.	Benutzen Sie Wasser mit Zimmertemperatur.
Die Brotoberfläche ist sehr klebrig.	Sie haben zu viel Zutaten verwendet, die den Teig klebrig machen (z. B. Butter oder Bananen).	Reduzieren Sie den Anteil dieser Zutaten.
	Der Teig ist nicht genug gerührt worden oder Sie haben zu wenig Wasser verwendet.	Überprüfen Sie die Wassermenge für dieses Rezept und stellen Sie sicher, dass die Rührfunktion des Brotbackautomaten richtig funktioniert.

Technische Daten

Typ:	BB 1904
Artikelnummer:	41012
Versorgungsspannung:	220–240 V~
Nennfrequenz	50 Hz
Leistung:	600 W
Schutzklasse:	I
Gewicht:	5,01 kg
Abmessungen:	33,5 x 26,6 x 26 cm
Maximale Mehlmenge pro Backvorgang:	600 g
Maximale Hefemenge pro Backvorgang:	6 g (2 TL)

Konformitätserklärungen

CE Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte der Brotbackautomat einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. Bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/ seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

KITCHENWARE

GARANTIEKARTE
BROTBACKAUTOMAT

Ihre Informationen:

Name: _____

Adresse: _____

_____

_____

☎ _____ E-Mail: _____

Datum des Kaufs*: _____

* Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte.

Ort des Kaufs: _____

Beschreibung der Störung:

Unterschrift: _____

Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an:

Parhammer Elektronic Service GmbH
Salzweg 2
4894 Oberhofen am Irrsee

KUNDENDIENST

☎ AT **+43 (0)6213-69941**

hup-kundendienst@aon.at

Typ: BB 1904 Artikel-Nr.:41012 01/2015

Hotline:

Zum regulären Festnetztarif Ihres Telefonanbieters.

3
JAHRE GARANTIE

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **Hofer Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	3 Jahre ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
	Keine Transportkosten
Hotline:	Zum regulären Festnetztarif Ihres Telefonanbieters.
TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per E-Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Hofer

Da bin ich mir sicher.

AT

Vertrieben durch:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
82229 Seefeld
GERMANY

KUNDENDIENST

+43 (0)6213 69941
hup-kundendienst@aon.at

Typ: **BB 1904** Artikel-Nr.: **41012** 01/2015

3 JAHRE GARANTIE